

decorando

# tortas

M. Ballina



EN BLANCO  
Y NEGRO

*Y al  
abrir la  
cajita...*



## E D I T O R I A L

# "Sin descanso pero gratificados"

Con este número llegamos ya a la mitad de nuestro primer libro. ¿Recuerdan que estos fascículos se encuadernan al llegar al número diez? así es, ¡de manera que a guardarlos muy bien para tener completo el primer tomo!

¿Y qué tenemos para hoy? mucho, en principio les presentamos un nuevo sistema llamado Alto Contraste, y lo aplicamos sobre la figura de Charles Chaplin a modo de iniciación, puesto que volveremos a aplicarlo sobre otras reproducciones de figuras famosas y reconocidas, conformando así un tema ideal para decorar tortas para adultos. Y como no nos olvidamos de los niños y de los adolescentes, presentamos también la torta "Genio durmiendo", ¿quién no tuvo acaso su cuarto desordenado cuando niño y adolescente? casi todos ¿cierto? y de seguro ya saben a quién dedicar esta torta. Pero esto no es todo, hay muchos temas más para di-



versas ocasiones, además de "Primeros Palotes" que presentamos en la contratapa para recortar y guardar, a modo de guía para los principiantes. ¡Y no se imaginan todo el material que aún tenemos en carpeta para mostrarles! Por que no descansamos en la búsqueda de novedades que nos permiten enriquecer este arte, y el tema no se agota, al contrario, como toda actividad creativa el arte de decorar también crece, y crece a merced de las inquietudes, las de ustedes y las nuestras, que en definitiva son las mismas, y que se aúnan para seguir avanzando, sin descanso y sin pausa, pero con mucha gratificación. Así pues, que... ¡a seguir trabajando!

¡Hasta la próxima!

DIRECTORA GENERAL  
**MARTA H. BALLINA**

FOTOGRAFIA  
**CARLOS KLOC**

DIBUJOS  
**ROBERTO VILLAR**  
**MARCELO NESTOR ZECCA**

DEPARTAMENTO DE ARTE  
**MARCELA SANCHEZ**  
**ROSA MARIA KRUMPOLEC**

ASISTENTES  
**ANALIA ZECCA**  
**MARIA ROSA SAINZ**

DISEÑO, COMPOSICION  
Y EDICION ELECTRONICA  
**TYCOM**

INSTITUTO DE  
ENSEÑANZA  
ASAMBLEA 868/872  
1424 CAPITAL FEDERAL

SUSCRIPCIONES  
**MARTA H. BALLINA**  
C. DE CORREO 119  
SUCURSAL 7  
1407 CAPITAL FEDERAL

PROHIBIDA LA  
REPRODUCCION TOTAL  
O PARCIAL  
DIRECCION NACIONAL  
DERECHO DEL AUTOR  
Nº 230.592

REDACCION/  
DISTRIBUCION  
ASAMBLEA 872  
1424 CAPITAL FEDERAL  
TEL. 92-0975





**Este tipo de decoración, de rápida y fácil realización, resulta de aplicación sumamente práctica, puesto que se adapta para todo tipo de cumpleaños (femeninos, masculinos, infantiles, etc.) y se compone mediante la simple aplicación de las palabras "Feliz Cumpleaños" sobre la superficie de cualquier tipo de torta.**

Estas letras pueden prepararse con anticipación y conservarse secas y listas en una cajita de cartón.

Colocar las letras del molde ad-

junto sobre un tablero, sobre éstas un papel celofán o similar, y proceder a delinear el contorno de todas las letras con glacé negro.

Aparte, preparar glacé fluido de colores blanco y anaranjado, y comenzar a rellenar la parte superior de las letras con blanco y la inferior con anaranjado, hecho esto, mover con un palillo el glacé anaranjado hacia el blanco o a la inversa, para lograr el efecto de sfumado que se aprecia en la fotografía. Una vez completas las letras, dejar secar por lo menos 24 hs. antes de guardar o utilizar. Digamos tam-

bién que estas piezas son bastante quebradizas, por lo tanto es preciso trabajar con mucho cuidado.

Otra forma de realizar el trabajo es calcar directamente las letras sobre la superficie de la torta ya cubierta con pasta, delinear con glacé negro y rellenar con glacé fluido, de acuerdo al mismo procedimiento explicado para el sistema anterior. La única diferencia entre este proceso y el anterior, radica en que para este último las letras no pueden prepararse con anticipación, pero el efecto final es el mismo.



*Al abrir  
la  
cajita...*



### CAJITA DE MUSICA

Esta torta, si bien resulta ideal para quince años, puede adaptarse también para diferentes agasajos femeninos. El adorno principal de la misma lo componen la cajita de música y las pequeñas bailarinas. A continuación brindamos las explicaciones correspondientes para su realización. ¡A esmerarse y lucirse!

Preparar un budín o torta de 16 cm de largo por 10 cm de ancho, con un alto de aproximadamente 9 cm (recomendamos no hacer bizcochuelos, puesto que éstos al ser muy esponjosos no se adaptan para este trabajo). Una vez frío el budín o la torta, cubrir con pasta para cubrir tortas de color blanco, e inmediatamente de cubierta mar-

car con una espátula líneas oblicuas paralelas en los costados, primero hacia un lado y luego hacia el otro, para formar rombos, de manera tal que se logre el aspecto de matelaseé. Hecho esto, pegar con un puntito de glacé una pequeña perlitita en cada vértice de los rombos, más una puntillita fruncida a lo largo de todo el borde superior.

En la superficie de la cajita, pegar un pequeño recorte rectangular de pasta de color beige, este recorte simula el espacio donde en las





cajitas verdaderas suele estar la cuerda.

### TAPA DE LA CAJITA

Recortar un rectángulo de pastillaje de 16 cm de largo por 10 cm de ancho, con un espesor de 5 mm, insertarle a los costados de uno de sus lados mayores, dos palillos bien largos que sobresalgan aproximadamente 12 cm, y dejar secar esta pieza con los palillos insertados para que los mismos se fijen bien, puesto que debemos contar con la ayuda de éstos para poder sostener luego la tapita en posición de abierta sobre la caja, dado que los palillos deben atravesarla totalmente, traspasando inclusive 1 ó 2 cm a la torta, asegurando con glacé para que quede firme (por supuesto que todo esto se realiza cuando la caja ya está totalmente terminada y ubicada sobre la torta base).

Una vez bien seca la tapa, forrar la parte superior con pasta blanca y trabajar ésta para lograr el mismo aspecto de matelaseé que se realizó en la base de la cajita. Prolijar todo el borde con puntillitas y rollitos de pasta, y pegar del lado interno un espejo cortado a medida.

### BAILARINAS

Se modelan a mano con pastillaje

mexicano, excepto las caritas, que se realizan con el mismo material pero empleando molde. El alto total de las mismas es de aproximadamente 8 cm.

Para realizar el modelado, sugerimos tomar como guía la secuencia de dibujos de la página del molde, pero a modo de explicación digamos que para comenzar a modelarlas debe en principio formarse un rollito de pastillaje de color piel afinado en las puntas, este rollito forma todo el cuerpo, y se corta en uno de los extremos hasta la mitad de la pieza para formar las piernas, que deben modelarse a mano al igual que el torso. Una vez modelados los cuerpecitos, acomodarlos en diferentes posiciones y dejar secar sobre un telgopor antes de continuar.

A las bailarinas que tienen una piernita levantada se les debe pasar un alambre finito a partir del cuello, atravesando todo el torso hasta sobresalir por una de las piernas, ésta se modela y se pincha sobre un telgopor, mientras se modela la otra en la posición elegida.

Una vez secos los torsos, pintar la malla y las zapatillas con pincel y colorante blanco, pegar con una pizca de glacé un voladito doble o triple de tul para imitar el tutú, y recién en ese momento modelar los bracitos partiendo de dos rollos finos, cortar los dedos de las mani-

tas directamente con tijera y pegar los bracitos al cuerpo simplemente con glacé, puesto que debido a su escaso peso se sostienen fácilmente.

Agregar la cabeza, que debe estar perfectamente seca y maquillada y decorar el pelo y las vinchitas con glacé. Por último, espolvorear las mallitas y las zapatillas con brillantina.

### Decoración de la torta

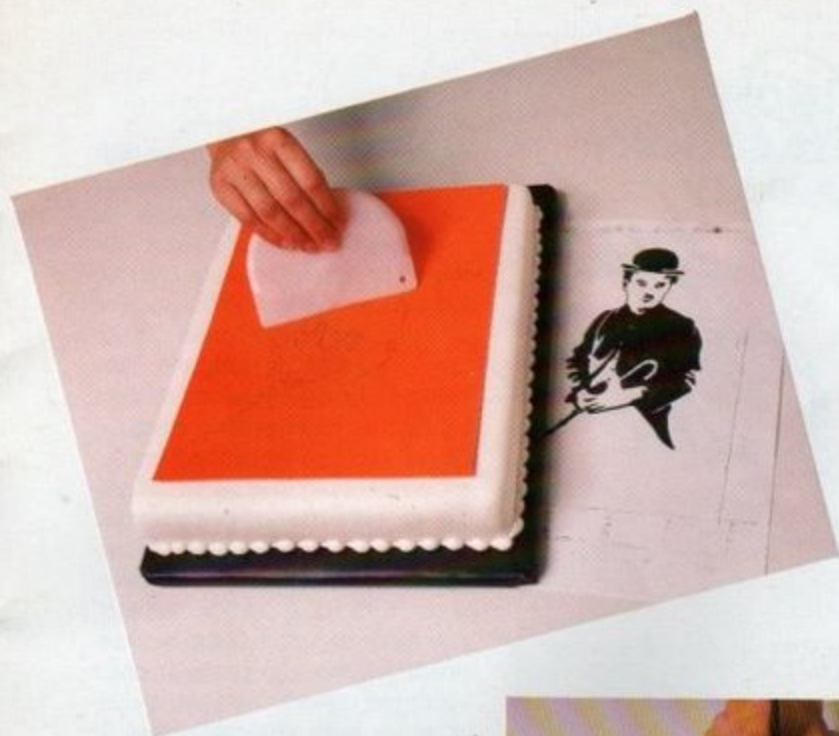
Preparar una torta ovalada cuya parte más larga mida aproximadamente 40 cm, con un ancho aproximado a los 26 cm y un alto de 7 u 8 cm, rellenar, enfriar, y cubrir con pasta teñida de color beige. Formar un rollo de la misma pasta, pegarlo en el borde inferior y pinzarlo.

Marcar los costados de la torta con ondas irregulares que convergen hacia un lado y volver a marcar sobre éstas con una pinza marcadora.

Pegar la cajita e insertar cuidadosamente la tapa, verificando que los palillos atraviesen la caja hasta insertarse en la torta, como se explicó anteriormente.

Asegurar todo con glacé, prolijar las uniones con rollitos de pasta pinzados, pegar las bailarinas y... ¡listo!. Ahora a regodearse con los halagos por la realización de tan lindo trabajo.





24,5 cm de ancho por 33,5 cm de largo y 2,5 cm de marco, y hacemos la aclaración que éste puede hacerse directamente con pastillaje teñido de gris, o bien de color blanco y pintarlo luego con colorante negro. Una vez bien seco este marco, pegar al borde de la torta y agregar, si se quiere, alguna dedicatoria acorde con el festejo o el agasajado.

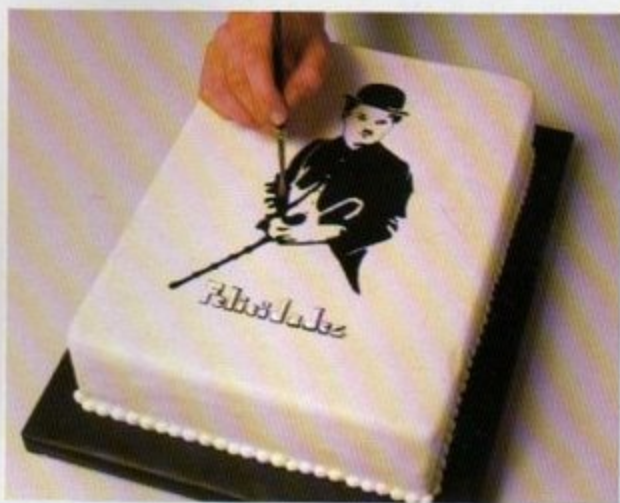
Como pueden apreciar, este modelo de torta es de realización sencilla pero resulta muy, muy vistosa.

(\*) Para calcar la figura de Charles Chaplin a la superficie de la torta, remitirse al sistema de calcado que se detalla en la pág. 43 para la torta "Te quiero".

Este trabajo viene a ser el primero de una serie de figuras famosas y reconocidas que se irán viendo en forma progresiva, y resultan ideales para cumpleaños masculinos, femeninos, inauguraciones, aficionados al cine y agasajos diversos.

Comenzamos hoy con un sistema de alto contraste, esto quiere decir que la torta es completamente blanca y la figura se pinta totalmente con colorante negro, logrando así un efecto muy fino, muy delicado. Para realizarla, tomar el dibujo del molde adjunto y calcarlo\* sobre una torta rectangular de 23 cm de ancho por 30 cm de largo, aproximadamente, forrada, como se dijo, con pasta para cubrir tortas de color blanco. Tomar luego un pincel y comenzar a pintar con colorante vegetal de color negro, rellenando simplemente todas las partes que marca el dibujo, hasta completar toda la figura.

El marco de la torta debe prepararse con anterioridad. El mismo es un rectángulo de pastillaje de





Esta torta es muy fácil de realizar, por eso se la dedicamos especialmente a los principiantes, y la presentamos para poner en práctica lo explicado en páginas anteriores sobre números recortados.

¿Qué tal si la hacemos juntos?

## Porque hace un año

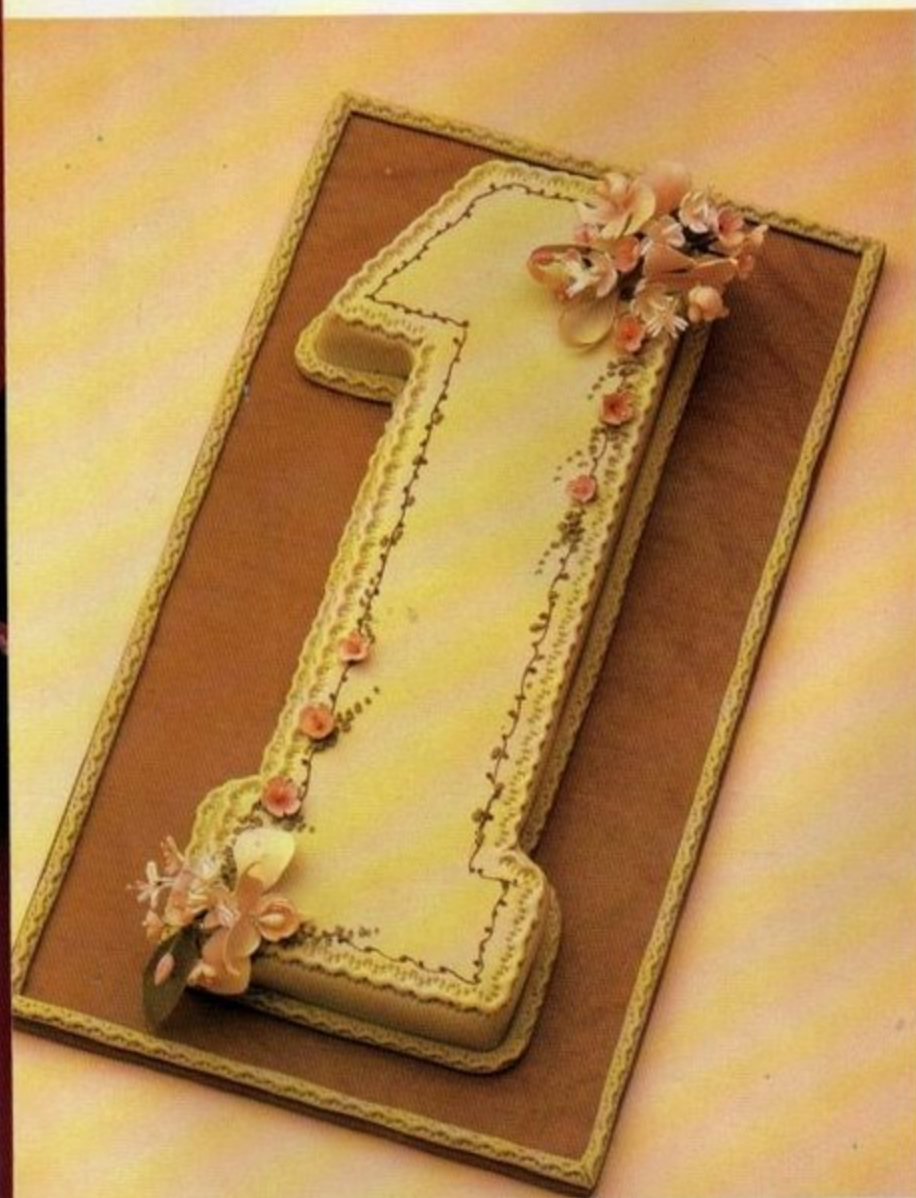
Pues bien, en principio es preciso preparar bizcochuelos o tortas, de acuerdo a la explicación de la página 15, en caso que los mismos se deseen rellenar con cremas, indicamos que esto debe hacerse antes de recortar la forma del número, además de enfriarlo muy bien en la heladera una vez relleno.

Aparte, recortar las formas del número uno sobre cartón bien duro, y a medida que se cortan las piezas de bizcochuelo, pegarlas con dulce de leche a estas bases de cartón. Una vez armado el número, untar toda la superficie también con dulce de leche, quitar el excedente y forrar con pasta de color verde claro, hecho esto, pinzar todo el borde de inmediato antes de que se seque la pasta, esto permite eliminar trabajos de decoración y se logra igualmente un agradable efecto.

Preparar una bandeja rectangular que puede o bien forrarse con papel, en este caso de color marrón, o con la misma pasta que se utilizó para cubrir la torta. Delinear una línea de glacé en todos los borde de esta bandeja, y pegarle un rollito de pasta que se pinza también con las pincitas marcadoras. Una vez preparada esta base, trasladar la torta y pegar el cartón a la bandeja con dulce de leche o glacé, para evitar que la torta se pueda deslizar.

Prolijar el borde inferior de la torta con otro rollito de pasta pinzado; completar con un zig zag realizado con glacé marrón en cartucho y agregar dos bouquets de flores de pasta de goma en ambas esquinas (la explicación de las flores que componen estos bouquets se detalla en las págs. 18 y 19, pero digamos para los muy principiantes que también pueden emplearse flores de glacé o, inclusive, flores naturales).

Esta torta se adecua para numerosas ocasiones, tales como un aniversario informal, el aniversario de un negocio, etc.







# De qué signos?

¿Qué tal si sorprendemos a alguien con una torta decorada con el motivo de su signo. Buena idea, cierto?. Por eso para comenzar con el tema presentamos los motivos de los signos de piscis y de sagitario, y de a poco iremos viendo otros, hasta completar los doce correspondientes.

Preparar una torta cuadrada de 18 cm de lado, rellenar a gusto, forrar con pasta de color celeste claro y prolijar el borde inferior con un rollito de pasta pinzado.

Llegado a este punto, calcar el dibujo del molde adjunto sobre la superficie de la torta, delinear con cartucho de glacé negro y rellenar la figura con glacé fluido, teñido de los colores que el modelo requiere. Dejar secar bien y volver a remarcar todo el contorno con un cartucho fino de glacé negro.



Los nombres del signo y las estrellitas se decoran aparte y luego se aplican sobre la torta, para realizarlos, proceder de la siguiente manera: tomar el molde correspondiente, colocar sobre éste un papel celofán o una plancha de celuloide, delinear totalmente las letras y las estrellitas, y rellenarlas luego con glacé fluido.

Una vez secas (24 hs aproximadamente), despegarlas y colocarlas sobre la torta. La figura central también puede realizarse con este sistema y luego trasladarse a la torta, sólo que en este caso los trazos muy finos (el arco de sagitario, por ejemplo) es conveniente decorarlos directamente sobre la torta, una vez colocadas las figuras de glacé fluido.

Por último espolvorear las estrellitas y las letras con brillantina.



# Genio Durmiendo





Este collage configura la decoración ideal para una torta de cumpleaños para adolescentes, dado lo informal del motivo.

Para realizarlo es preciso calcar previamente las piezas del molde adjunto, o reproducirlas mediante fotocopias, para poder recortarlas luego sin dificultad, puesto que las mismas se presentan superpuestas en el dibujo para indicar la forma correcta de superponerlas para el armado.

Para este trabajo pueden utilizarse cualquiera de las pastas que se emplean para cubrir tortas, con preferencia de fondant extendido o pasta de chocolate, lo cual configura también un tema ideal para aprovechar todos los restos de pastas coloreadas, resultantes de trabajos anteriores, pudiendo combinarse, inclusive, diferentes pastas, es decir que pueden realizarse por ejemplo algunas piezas con mazapán, otras con fondant extendido, etc.

Para comenzar, recortar en primer término el respaldo de la cama y el cobertor, en piezas planas de aproximadamente 3 mm de espesor. Después, recortar dos franjas de aproximadamente 2 mm de espesor, para superponer luego a la base del respaldo, y marcar las mismas en fresco con un palillo, tratando de imitar las vetas de la madera. Dejar secar y pegar luego sobre la torta, humedeciendo con clara de huevo sin batir.

A continuación, modelar a mano la almohada y la sábana y recortar los jeans, a los cuales se le modelan presillas, un cinturoncito de color negro y las botamangas, estas últimas en un tono más oscuro que el resto.

Modelar también una mano, apoyar la almohada como indica el motivo, y con glacé en manga y pico para hacer pastito, realizar el cabello despeinado que asoma por las cobijas.

Recortar luego las zapatillas y la

lengüeta superior, a esta última se la recorta y se le da forma algo doblada cuando se la coloca. Hacer pequeños rollitos de pasta como cordones y pegar directamente sobre la zapatilla. Recortar la base de la misma, en pasta de 4 mm de espesor, marcar con palote acanalado, primero hacia un lado y luego hacia el otro para imitar la superficie de la goma, y pegar a la zapatilla. Proceder de la misma manera para confeccionar la otra zapatilla. Recortar la media y pegarle franjas rojas, sobre la base que forma el recorte verde.

Estirar pasta de color negro de 3 ó 4 mm de espesor y recortar el pasacassette, modelar a mano los auriculares, agregar los botones hechos con pasta de color gris clarito, y pintar con blanco para imitar el reflejo del vidrio. El cable y el walkman, se modelan también a mano.

Aparte, estirar pasta blanca o pastillaje, recortar un pliego, doblarlo para imitar posters y revistas, y pintar con pincel figuras o motivos de rock.

Recortar una pequeña raqueta en pasta estirada de 2 mm de espesor y dejar secar antes de colocar sobre la torta. Una vez seca, colocar en el mango y en los laterales, el agregado de pasta de color rojo, decorar sobre la superficie de la torta un cuadriculado de glacé gris para imitar el encordado y ubicar la raqueta sobre esto.

Los carteles se recortan en pasta estirada, se pintan con las frases que dice el motivo o alguna a elección, y se pegan luego sobre la torta.

Completar, delineando una pequeña línea de glacé en la base del collage.

Todo este trabajo se realizó sobre una torta rectangular de 30 cm de largo por 20 cm de ancho, cubierta con pasta de color amarillo claro.

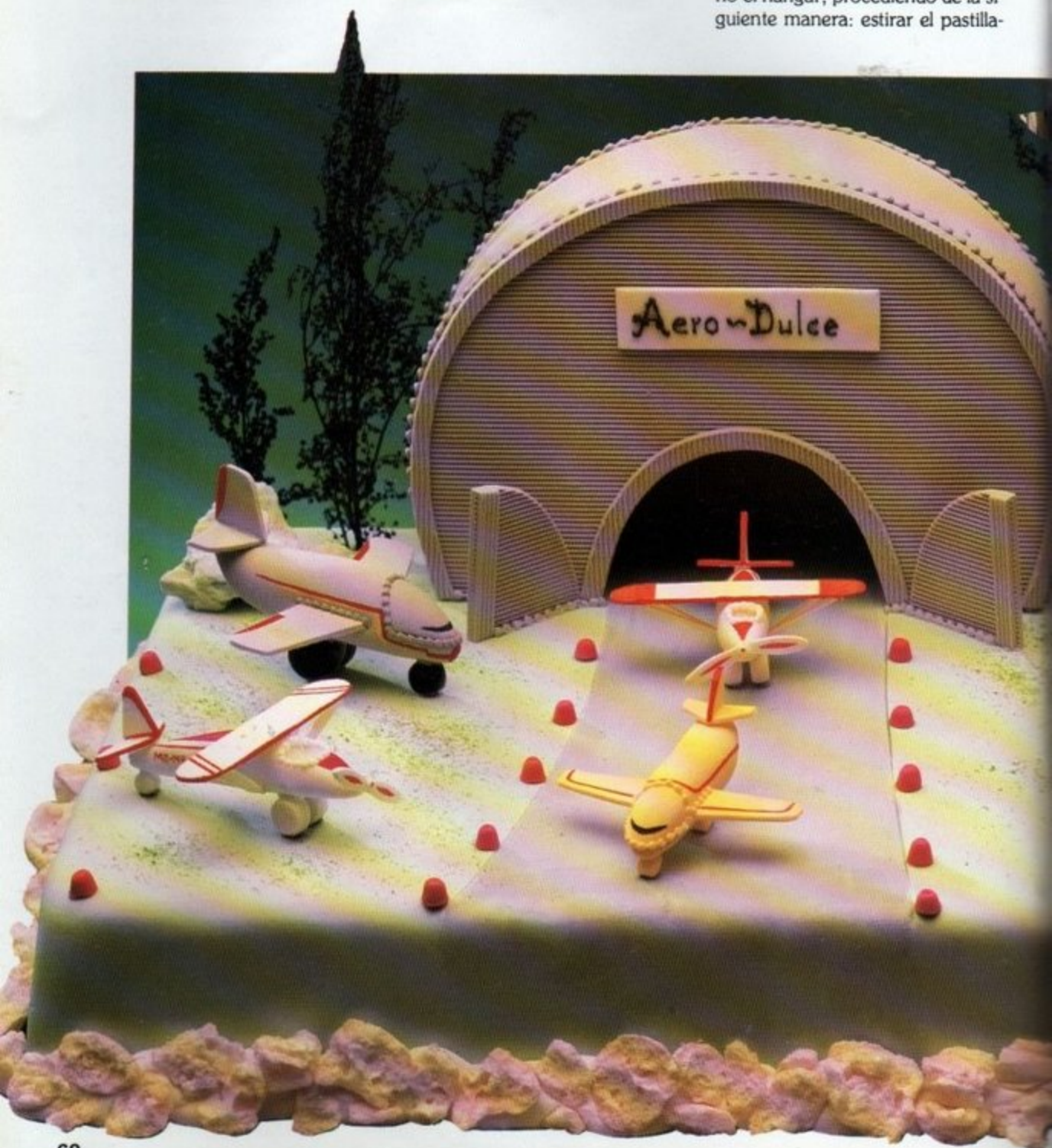




# Aero Dulce

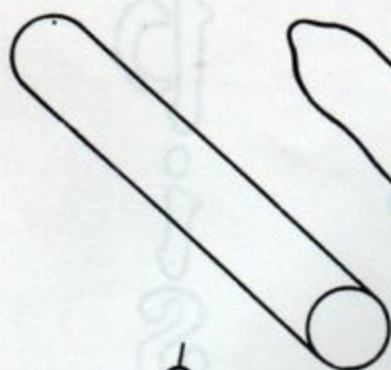
Este modelo de torta resulta ideal para agasajar a varoncitos, y se conforma mediante una construcción de pastillaje, más el agregado de los avioncitos realizados con el mismo material.

Preparar pastillaje teñido de gris, para confeccionar en primer término el hangar, procediendo de la siguiente manera: estirar el pastilla-





## PROCESO DE MODELADO DE LAS BAILARINAS



1  
Cortar  
con  
tijera

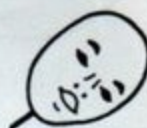


2  
Insertar un  
alambre por  
una de las  
piernas y  
afinar los  
pies.

3  
Modelar a  
mano y  
pinchar en  
un telgopor.  
Dejar secar.



4  
Preparar  
las  
cabecitas.



7 Modelar los brazos  
y  
pegarlos al torso.  
Decorar el pelo  
con glacé. Dejar  
secar bien.  
Retirar del  
telgopor  
para pegar  
en la torta.



6 Pegar el tutú  
con glacé,  
pintar  
zapatillas  
con  
colorante  
blanco y  
espolvorear  
con  
brillantina.

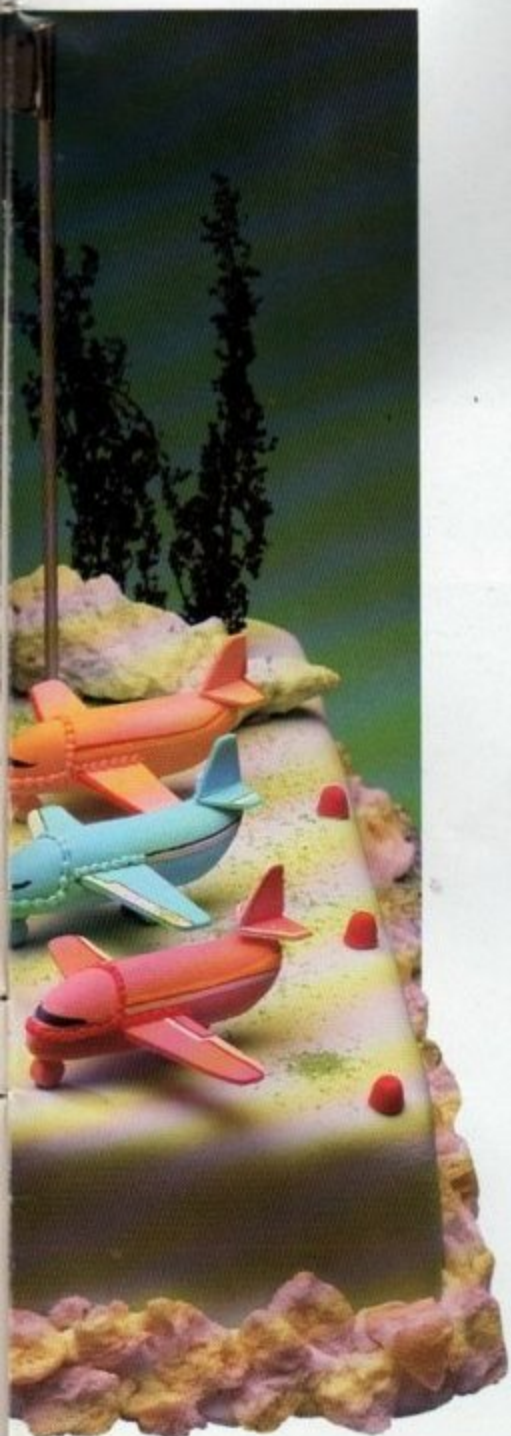


5 Pintar la  
malla con  
colorante  
blanco y  
pegar la  
cabeza ya  
maquillada y  
seca.





je, marcar con palote acanalado y luego cortar las piezas planas, tales como el frente, el fondo y las puertas. Los bordes lisos que prolijan la puerta y los extremos, deben cortarse también en pastillaje y se aconseja colocarlos en fresco a medida que la pieza se seca, antes de armar la construcción. El lateral curvo, justamente por su forma, se aconseja para realizarlo cortar una fran-



ja gruesa de 3 ó 4 mm de espesor, y dejar secar apoyando uno de sus bordes sobre el molde, para que la curvatura resulte correcta, (para evitar que se ladee, es muy útil contar con la ayuda de algún recipiente que lo sostenga durante su secado).

Una vez secas todas las piezas, armar la construcción pegando con glacé real.

A continuación, modelar a mano el cuerpo de los avioncitos, mediante un rollo de pastillaje que se afina en la punta anterior hacia abajo, redondeándola, para formar la parte de la cabina anterior del avión por un lado, y la parte de la cola por el otro lado, que se corta en diagonal con un cuchillo.

Aparte, cortar en pastillaje bien finito las alas y la cola, dejar secar bien y pegar al cuerpo del avión con glacé real.

Las rueditas que sostienen cada avión, se logran cortando pequeños circulitos con una boquilla para decorar lisa grande. Dejar secar y pegar luego en la base del avión; una adelante y dos en la mitad.

Los detalles finales de cada avioncito se pintan a mano con pincel y colorante vegetal.

El tipo de aviones que se preparó para ornamentar esta torta es más bien clásico, algunos tipo comercial y algunos tipo livianos, tales como aeroplanos. Estos últimos se realizan con la misma base pero llevan una sola ala pegada al cuerpo del avión.

Con la misma boquilla que se empleó para cortar las rueditas, cortar circulitos rojos y afinar arriba en fresco, para imitar las luces de la pista.

Para decorar la torta, marcar la pista central pintando con pincel y colorante gris, (si no se cuenta con este tono, digamos que el mismo se forma con colorante blanco y una pizca de colorante negro). Pegar el hangar y las pequeñas luces con glacé, y ubicar los aviones, algunas rocas de azucarillo y algunas banderitas. Por último, pegar un cartel que bien puede decir AERODULCE, el nombre del niño agasajado, o la inscripción que se desee.

La ubicación de las velas queda a criterio del decorador, pero indicamos como sugerencia, que las mismas pueden colocarse sobre el hangar, sobre los aviones o en el frente de la torta.



# UTILIZACION DE LAS PINZAS MARCADORAS DE PASTAS

Estas pinzas constituyen un accesorio de mucha utilidad, dado que permiten decorar una torta en forma rápida y sencilla, y resultan muy útiles para los principiantes que aún no manejan muy bien el cartucho o la manga.

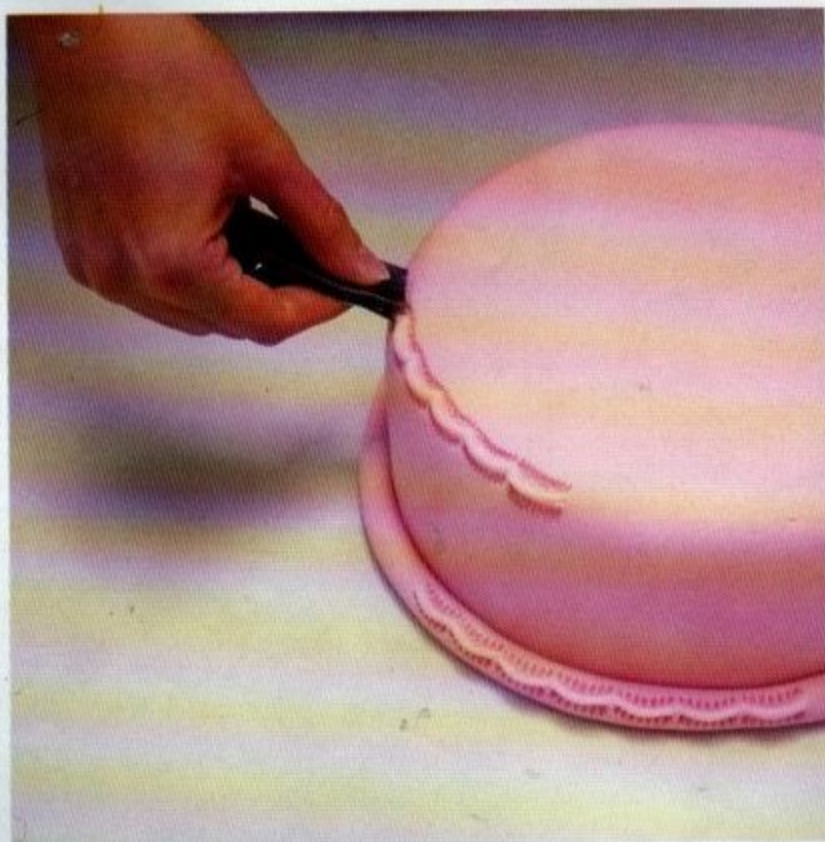
Las pinzas marcadoras se presentan con diferentes formas, y aunque todas se utilizan de la misma manera, puede obtenerse con cada una de las mismas un motivo diferente sobre la pasta.

A estas pinzas podemos utilizarlas de dos maneras diferentes, veamos por lo tanto cada proceso por separado.

**PELLIZCAR:** tomar la pinza y "pellizcar" o "pinzar", presionando bien cada vez para formar el dibujo. Este trabajo puede realizarse sobre un rollito de pasta pegado sobre el borde de una torta ya forrada, o bien sobre los vértices o el borde de una torta forrada, esto es indistinto y queda a gusto del decorador, pero lo que sí debe tenerse bien en cuenta es que la pasta debe estar fresca y recién colocada, de lo contrario se resquebrajaría, malogrando todo el trabajo.

**MARCAR:** este sistema consiste en "presionar" simplemente la base de la pinza sobre una superficie ya forrada con pasta, o alguna pieza de pastillaje fresco, con esto se logra "marcar" el motivo que, repetido simétricamente, formará agradables guardas. Para este caso se repite lo dicho más arriba, en cuanto a que la pasta debe estar recién colocada.

Sucede algunas veces que estas pinzas, como son en realidad para "pinzar", se abren al marcar, malogrando una guarda simétrica, para evitar esto aconsejamos, antes de comenzar a trabajar, tomar la pinza, buscar la separación adecuada de sus dos partes (2 ó 3 mm, por ejemplo), y atarla con una gomita para que la misma permanezca en una posición fija, impidiendo cualquier movimiento mientras se trabaja.

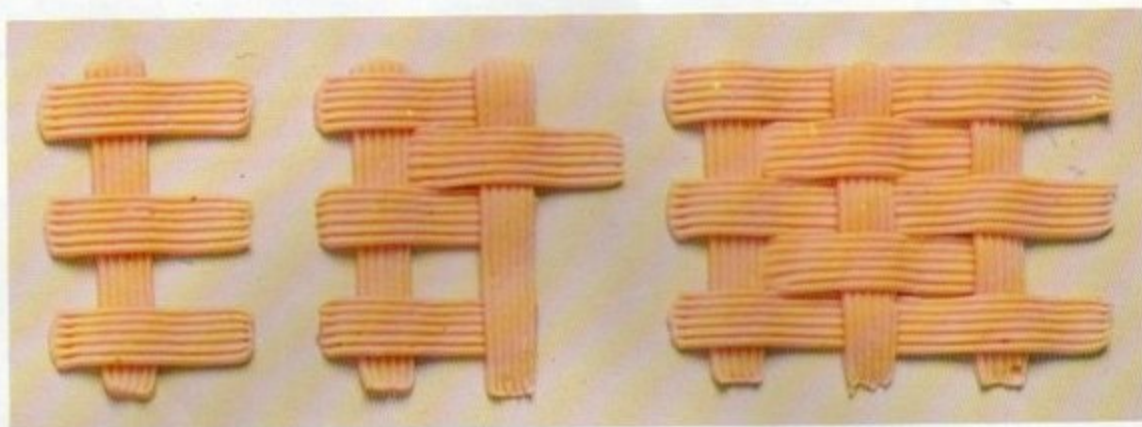




### PUNTO MIMBRE

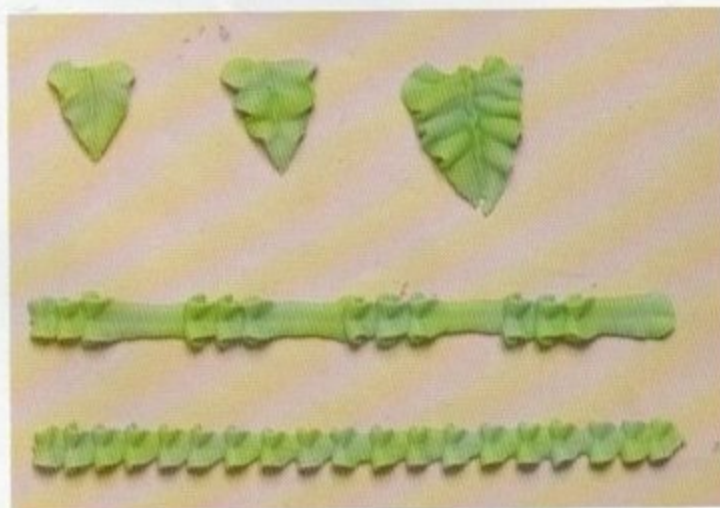
Decorar líneas al aire intercalando los trazos para lograr el característico enrejado del mimbre,

tal como muestra la fotografía. Para cortar bien el trazo recuerden que deben apoyar la boquilla en forma cortante sobre la superficie a decorar.



### PUNTO ESTRELLITA ("STAR")

Para practicar con este punto pueden utilizar cualquier medida de boquilla rizada, y comenzar colocándola perpendicularmente sobre la superficie a decorar, presionando y soltando la presión. No deben continuar presionando mientras levantan la manga, para evitar la formación de desagradables "picos" que impiden dibujar la forma deseada.



### HOJAS

La variedad de modelos de boquillas para hacer hojas es muy grande, y las hay de todos los tamaños. Para comenzar a practicar, tomar la manga, presionar la misma apoyando la boquilla suavemente y bien inclinada sobre la superficie, mover un poco y cortar la presión de golpe. En tanto decoran las hojas pueden hacer un movimiento rápido y pequeño hacia adelante y hacia atrás para formar también las nervaduras.

Si a esta boquilla se la utiliza de la misma manera que a las rizadas pueden hacerse con la misma diferentes tipos de guardas.

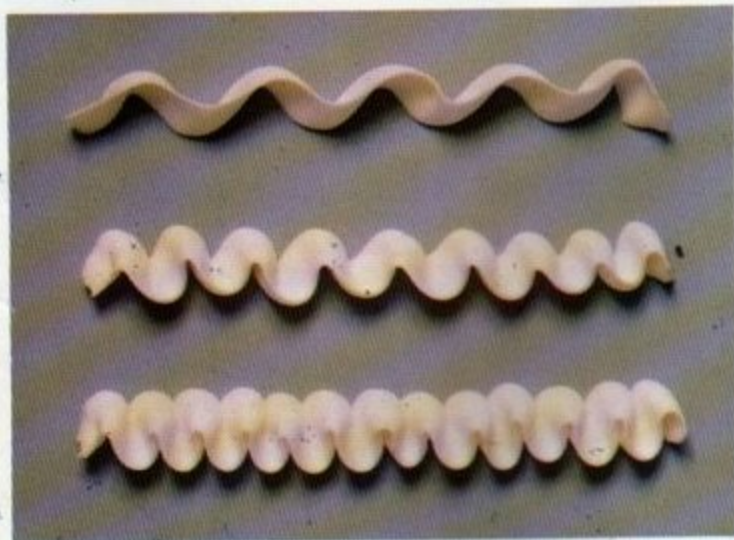




## VOLADOS

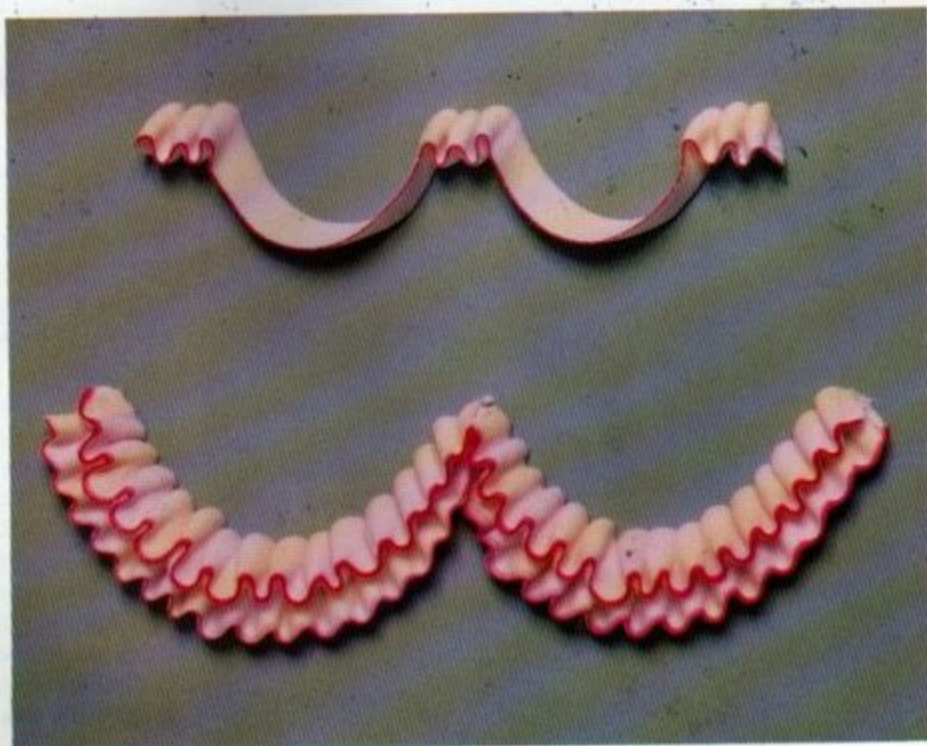
Hay dos tipos de boquillas para hacer volados, unas son rectas y otras un poco curvas, además a las mismas se las utiliza también para hacer pétalos, pero dejamos este tema para más adelante y nos dedicamos al que nos ocupa.

Para comenzar les recomendamos utilizar las boquillas para hacer volados grandes, puesto que resulta más sencillo hacerlo con éstas.



Apoyar el borde más ancho de la boquilla sobre la mesada y mantenerlo en esa posición mientras formamos el volado.

Para comenzar a practicar ondas de volados marcar previamente en la mesada el dibujo a realizar.



Tomar la manga y colocar la boquilla apoyando su lado más ancho sobre la mesada, presionar e ir arrastrando la misma en forma de zig-zag grande, este ejercicio se hace para acostumbrar la mano al movimiento, y una vez logrado se comienzan a realizar zig-zag más pequeños hasta formar una especie de onditas. Llegado a este punto, continuar con el mismo movimiento pero cerrando las onditas, repetirlo una y otra vez hasta lograr que el volado resulte simétrico. Una vez logradas las primeras líneas de volados, pueden hacerse diferentes fantasías, tal como se aprecia en las muestras, e inclusive realizarse ondas superpuestas de volados, comenzando siempre por la vuelta inferior.

El efecto de matizado se logra pintando la manga con colorante, antes de llenarla con glacé.





pisces

sagitario



MOLDES





MOLDES



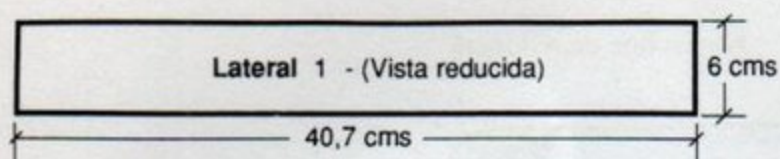


MOLDES



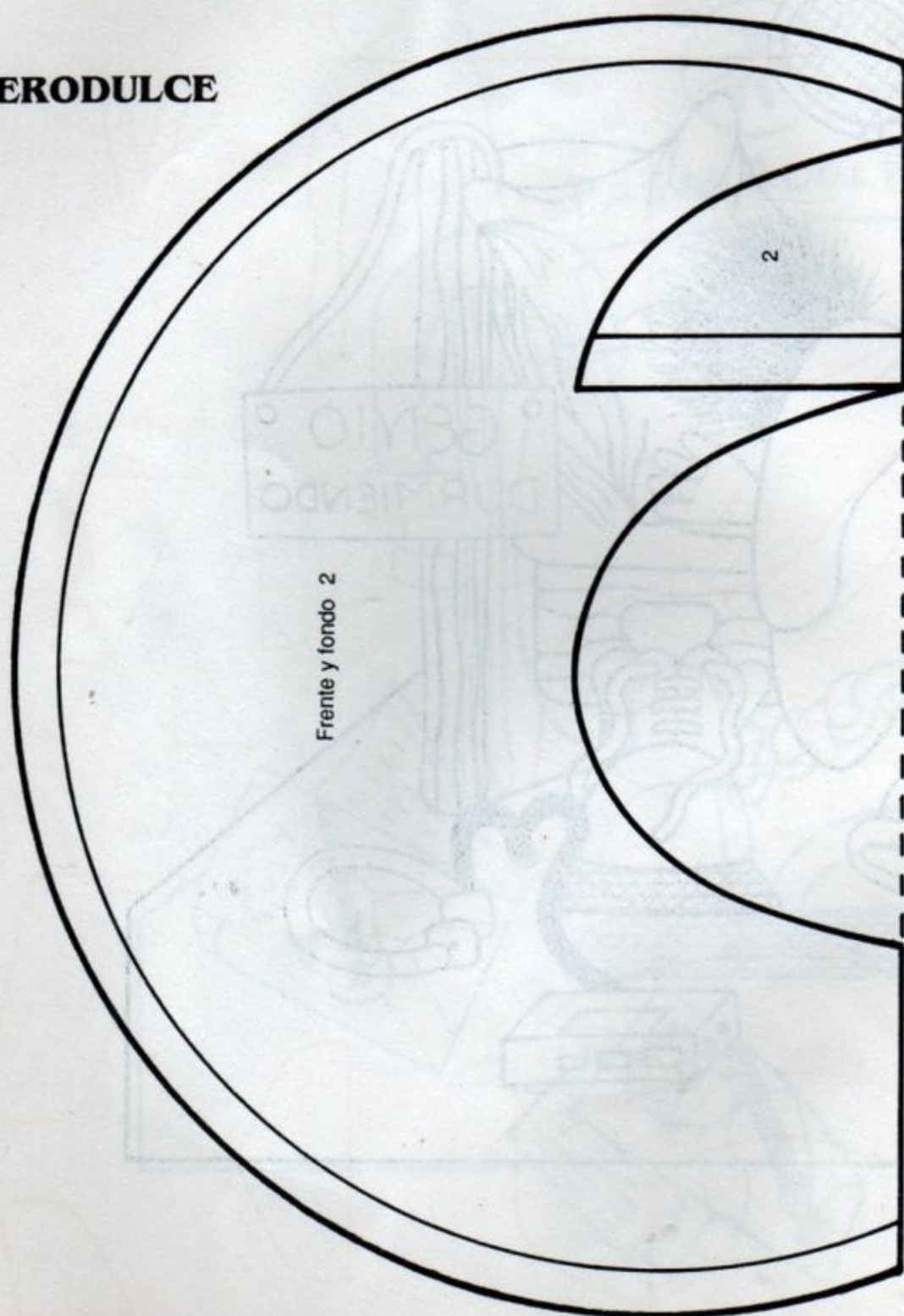






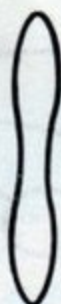
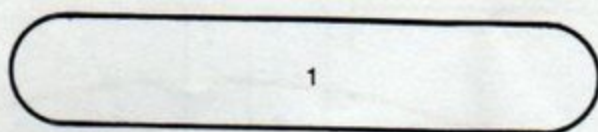
{ Lateral:  
Realizar un rectángulo de  
40,7 cms x 6 cms  
según se indica.

## AERODULCE

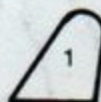
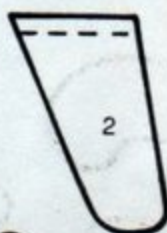
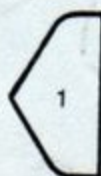




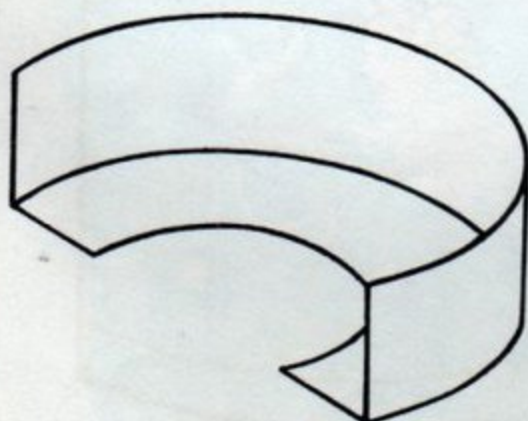
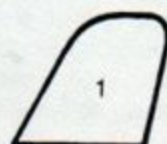
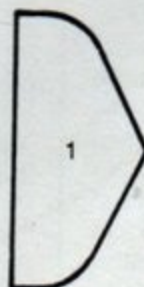
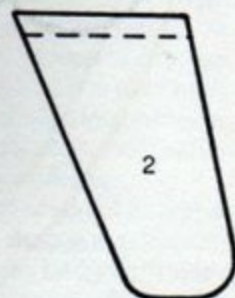
# Accesorios de Avioneta



## Aviones chicos



## Aviones grandes





Feliz  
Cumpleaños